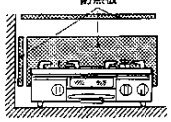
別売部品のご紹介

防熱板（コードNo.：(4)15-100-0205～7）

●設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



横　用　(4)15-100-0205
後　用　(4)15-100-0206
天井用　(4)15-100-0207

ちり受け皿(4)15-100-0080

●器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

[redacted] 本社ガスビルサービスセンター、支社所在地および電話番号 [redacted]

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3-2-95	TEL (06) 566-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	TEL (0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	TEL (0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	TEL (0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	TEL (078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1	TEL (075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	TEL (0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-5	TEL (0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4-8	TEL (0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6-57	TEL (0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市西大寺町5-34	TEL (0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12-11	TEL (0749)22-3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3-4	TEL (0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	TEL (06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

N825869-A 080(M)

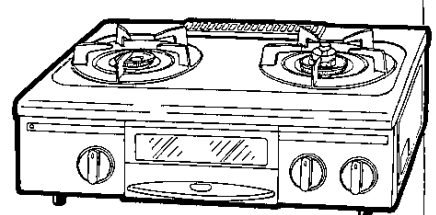
ガステーブルコンロ

10-614/10-615型

取扱説明書

型式名 GHG-S32F・OGL
GHG-S32F・OGR

このたびは大阪ガスのガステーブルコンロをお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。



もくじ

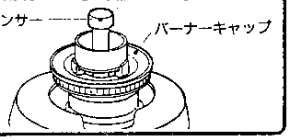
	ページ
■特長・機能のご紹介	2
■各部の名称とはたらき	3
■安全のため必ずお守りください	4
■器具の設置	6~7
○準備	6
○設置場所について	6
○部品のセット	7
○接続のしかた	7
■使用方法	8~11
○コンロの使いかた	8
○グリルの使いかた	9
○天ぷら油過熱防止機能について（温度センサー付コンロの使いかた）	10
■日常の点検とお手入れ	12~13
○点検のポイント	12
○お手入れ方法	12
■故障かな?と思ったら	14
○次のことを調べてください	14
○こんなときは故障ではありません	14
○立消え安全装置が作動したときの処置方法	14
■長時間使用しない場合	14
■仕様	15
■アフターサービス	15
■別売部品のご紹介	裏表紙

大阪ガス

特長・機能のご紹介

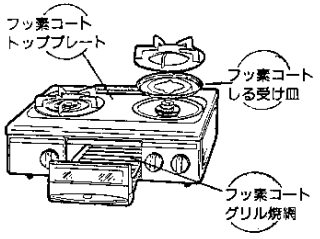
天ぷら油過熱防止機能付（温度センサー付）

調理油が発火する危険な温度になる前に自動消火し、調理油による火災を未然に防ぎます。
この機能は標準バーナーに付いています。
揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能の付いているバーナーを使用してください。天ぷら油過熱防止機能の付いているバーナーは、トッププレート、器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
・詳しくは10ページをご参照ください。



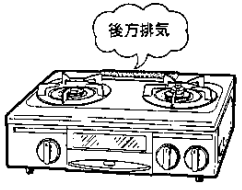
サッとひとふき3フッ素コート

表面がフッ素樹脂コートで、油も水もはじき、煮こぼれや、魚のこびりつきも少なく、簡単に掃除ができます。



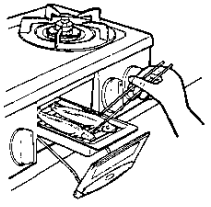
グリル後方排気

グリル排気口が後方にあるので、トッププレートが広く、お掃除がらくにできます。



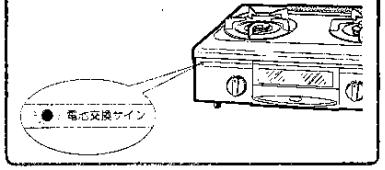
取ってもらくドア

グリルとびらを気にせず、魚の出し入れなどがらくに出きます。



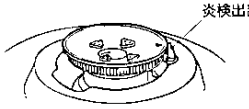
電池交換サイン付

使用している乾電池がなくなってくるとランプが点滅を始め、乾電池の交換時期を知らせます。標準バーナー（温度センサー付）使用時に表示します。



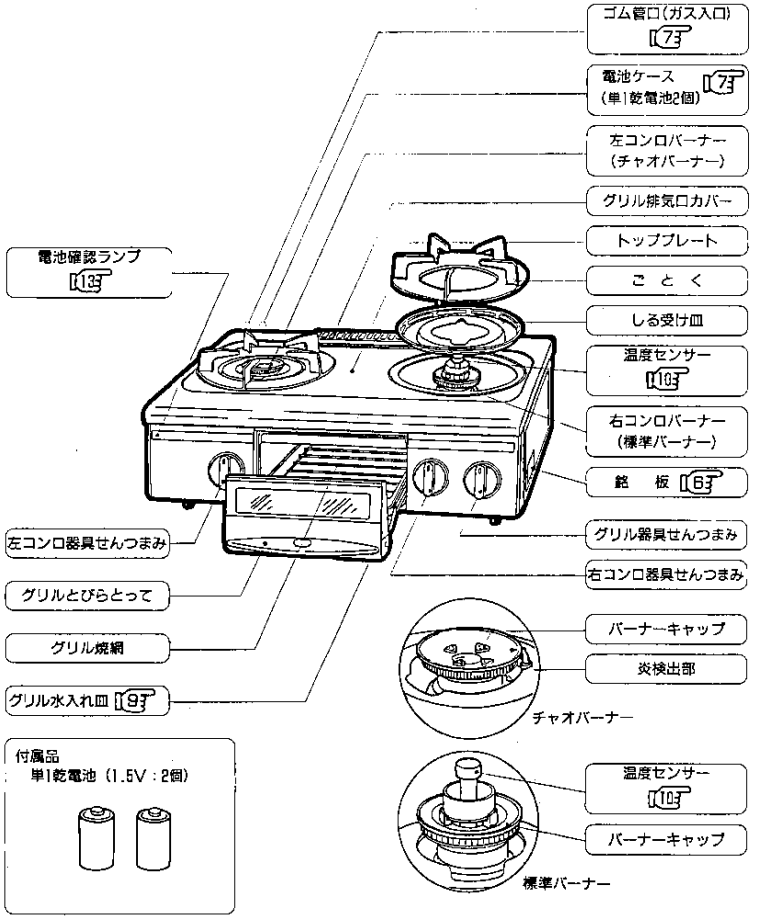
「立消え安全装置」付き

万一、風や煮こぼれなどで炎が消えたときは、炎検出部で検知し、自動的にガスをストップします。



各部の名称とはたらき

このマークの中の数字は、主な説明のあるページです。



付属品
単1乾電池（1.5V：2個）

- 10-814型は左コンロバーナーが「チャオバーナー」、右コンロバーナーが「標準バーナー」です。
- 10-615型は右コンロバーナーが「チャオバーナー」、左コンロバーナーが「標準バーナー」です。
- 天ぷら油過熱防止機能は、標準バーナーに設けてあります。

安全のため必ずお守りください

火災予防

火をつけたまま器具のそばをはなれないでください。

特に、揚げもの調理、グリルでの調理をしているときは危険です。

火をつけたまま、お出かけ、おやすみは、絶対しないでください。

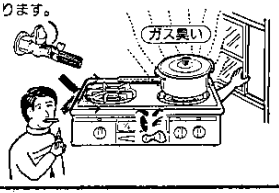
ガス事故防止

ガス漏れに気付いたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけてガスを外へ出してから、漏れの原因を調べてください。

おわかりにならないときは、お買い求めの販売店か大阪ガス支社に連絡してください。

万一、ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具のスイッチの入・切はしないでください。

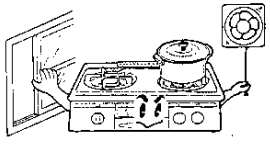
火や火花でガスに引火し、爆発事故を起こす危険があります。



換気にご注意

ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気には十分注意してください。

閉め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。



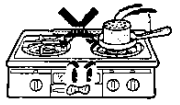
●ガスストーブ等、他の燃焼器具を同時に使用したときは、特に酸素不足になりますので、必ず換気してください。

異常時の処置

万一、異常燃焼（ゴーゴー音をたてて燃えるなど）を起こしたときや緊急の場合は、あわてずに消火し、ガス元栓を閉じてください。

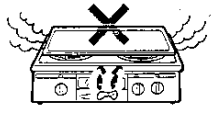
使用上の注意

調理以外の用途（炭・練炭おこし等）には使用しないでください。



●過熱や異常燃焼による焼損・火災などの危険があります。

こんろを覆ってしまうような補助具や、大きな鉄板、陶板類、市販のガス節約器、上のせてんぷなどは使用しないでください。



●不完全燃焼による中毒・過熱や異常燃焼による器具の焼損・火災等の危険があります。
●煮こぼれ等がトッププレートへこびり付き、取れにくくなります。

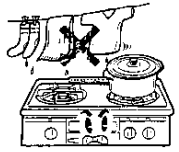
市販のアルミ箔のマット（ガスマット）は、使用しないでください。

●しる受け皿外周部の穴や、バーナーボディとのスキマがふさがれると、不完全燃焼して、一酸化炭素中毒の原因となります。

煮こぼれには注意してください。

●煮こぼれしたときは、そのつどふきとってください。
●特に、トッププレート・しる受け皿・グリル焼網に煮こぼれや魚のこびりつきが付いたまま放置しますと、煮こぼれが取れにくくなり、シミが残ることがあります。

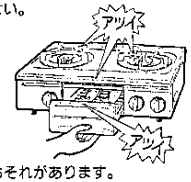
ふきんや衣類の乾燥などに使用しないでください。



●ふきんや衣類が落下して火がつき、火災になることがあります。

使用中や使用直後は、器具の各部分が高温になっていますので、器具せんつまみやグリルとびらとって以外の部分には手など触れないでください。

特にグリル部付近は高温になっていますので、注意してください。



●やけどのおそれがあります。

フッ素コートトッププレート・しる受け皿、グリル焼網の清掃には金属タワシ、ナイロンタワシ、みがき粉など固いものや塩素系の洗剤は使用しないでください。

●固いものでみがくと、キズがつきフッ素樹脂の効果がなくなります。

フッ素コートグリル焼網をいれたままのから焼きは絶対にしないでください。

●グリル焼網のフッ素コートが変色し、フッ素樹脂の効果がなくなります。
●グリル焼網はコンロの上に乗せて焼物用として使用しないでください。変形したり、フッ素樹脂の効果がなくなります。

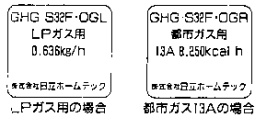
器具の設置

準　備

ガスの種類を確認します。

器体（銘板）に表示のあるガス以外では絶対に使用しないでください。

（銘板の例）



LPガス用の場合

都市ガス13Aの場合

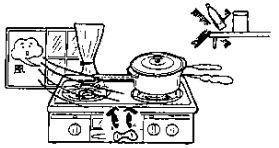
設置場所について

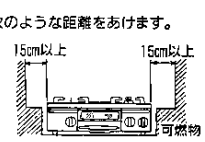
設置場所の注意

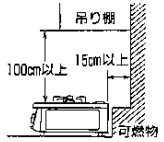
①次のような場所には設置しないでください。
- ●風の吹き込むところ。
- ●棚の下など落下物の危険のあるところ。
- ●カーテンや燃えやすいものの近く。

②換気（給気・排気）が十分できるところに設置するか、換気できるようにしてご使用ください。

③ガステーブルと家具、壁、その他の可燃物とは、次のような距離をあけます。
- ●ガステーブルの側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は15cm以上離す。
- ●ガステーブルの上面から可燃物の天井、棚などの間は、100cm以上離す。

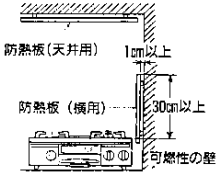


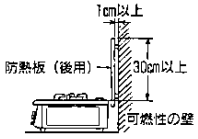




防熱板による防火措置

壁面などとの間隔を15cm以上離せない場合は、必ず当社指定の防熱板（別売品）を下図の要領で取り付けてください。防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガス支社におたずねください。





ご相談はもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社が承っておりますが、連絡がとれないなどお困りの場合は、取扱説明書裏表紙の大阪ガス本社ガスビルセンターまたは支社へお気軽にお問い合わせください。

	横　用 (4)15-100-0205	後　用 (4)15-100-0206	天井用 (4)15-100-0207
厚さ	1.5cm	1.3cm	1.3cm
高さ	35cm	35cm	55cm
幅	53.5cm	60cm	90cm

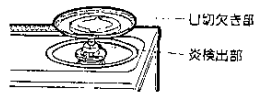
ご注意

- ●ステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合も、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがありますので、上記の防火措置のうえお使いください。

部品のセット

しる受け皿

- ●しる受け皿は内側の穴の大きい方をチャオバーナー側に、小さい方を標準バーナー側にセットします。
- ●しる受け皿のU切欠き部と、立消え安全装置の炎検出部を合わせてのせます。

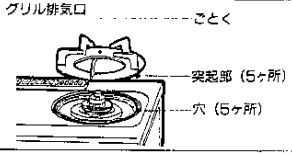


バーナーキャップ（バーナーキャップは外装箱の底面にあります。）

- ●大きい方をチャオバーナー側に、小さい方を標準バーナー側にセットします。
- ●バーナーキャップ上面の「マエ」を手前に向けてセットします。
- ●バーナーキャップが正しく取付けられているか確認します。浮いたり、傾いていると、不完全燃焼や逆火（ゴーゴーと音がする）して燃えることがありますので、ご注意ください。

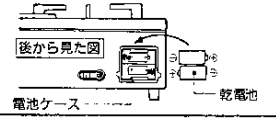
ごとく・グリル排気口カバー・グリルの部品

- ●ごとくは「▲」マークを奥側に向け、突起部（5ヶ所）をトッププレート側の穴部に合わせてセットします。
- ●グリル排気口カバーをのせます。
- ●グリルケースにグリル水入れ皿、グリル焼網をセットします。



乾電池（交換のめやすは約1年：ただし使用頻度により異ります。）

- ●乾電池は本体左背面にある電池ケースにセットします。
  ⊕側と⊖側をまちがえないようにセットしてください。



接続のしかた

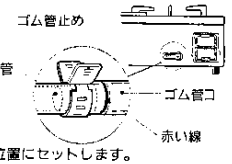
ゴム管の準備

- ●新しいガス用ゴム管（検査合格またはJIS入）を用意します。
- ●ゴム管が折れたり、ねじれたりしないようできるだけ短いもの（2m以下で適当なゆとりはもたせる）にします。

ご注意 ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はガス漏れの原因となるので、行わないでください。

ゴム管の接続

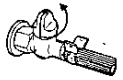
- ●お部屋のガス元栓とガステーブルのゴム管口を、ガス用のゴム管で接続します。
- ●ゴム管の両端を、ガス元栓とゴム管口それぞれの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めます。
- ●ゴム管をガステーブルの下に通したり、ガステーブルに触れたりしないように、また過熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。
- ●ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。



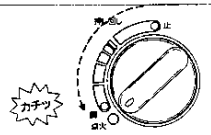
使用方法　コンロの使いかた

点火

1 ガス栓を全開にする
消火の状態を確認してから、お部屋のガス栓を全開にします。
●ガス栓を開いたら、なべ等をのせてください。



2 器具せんつまみをイッパイに押し、押したまま「点火」位置まで回す
「カチッ」と音がしてバーナーに点火します。



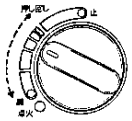
3 着火を確かめてから数秒間（安全装置がセットするまでの時間）つまみを押したまま保持し、静かに手をはなします。
●途中で手をはなすと安全装置がセットされず、火が消えてしまいます。
●火が消えた場合は、つまみを押している時間が不足しています。
もう一度点火操作をくり返してください。

お願い
●初めて使うときや、しばらく使わなかったときなどは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。このときは、2～3回点火操作をくり返してください。
●煮こぼれが炎口につまると、炎の状態が変わり、安全装置がセットするまでの時間が長くなることがあります。煮こぼれしたときは必ずバーナーの掃除を行なってください。
●温度センサー付コンロ側は、点火後なべ等をのせないでおくと温度センサーが働いて消火することがあります。
●温度センサーが働いたときの再点火は、センサー部が冷えてから行なってください。
すぐに点火しますと、数秒後に消火します。

ご注意 温度センサー付コンロ（標準バーナー）は、乾電池が消耗すると使用途中で消火することがあります。ランプが点滅しているときは乾電池が消耗していますので、新しい乾電池と交換してください。

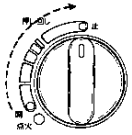
火力調節

器具せんつまみの印が「開」位置のとき最も強く、「止」方向へ戻していくにつれて弱くなります。
●弱火力にするときは、炎を見ながらゆっくり調節してください。
急激に回すと消火することがあります。
●炎をあまり小さくしますと、風などで消えることがありますので、ご注意ください。



消火

1 器具せんつまみを「止」方向へ止まるまで戻す
ガスが止まって消火します。
●必ず止まるまで戻して消火したことを確認してください。
●消火時に「ボン」と音がすることがあります。
これは火が消えたときの音で、異常ではありません。



2 ガス栓を閉じる
●再点火は、消火操作後4～5秒たってから行ってください。
すぐに再点火すると、ゴーゴー音がして燃えることがあります。

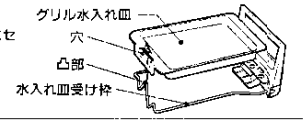
ご注意
●コンロとグリルを同時に使うときは、コンロにかけたなべのとってをグリル排気口の方にむけないでください。排気口からの熱のためとってが熱くなります。
●チャオバーナーは火力が強くバーナーキャップも大きいため、なべのとって等の樹脂部が過熱され、変形するおそれがあります。ご使用時は十分注意してください。
特に小さななべでは火力を小さくするなど、十分注意してください。

グリルの使いかた

初めて使うときは、グリル焼網を外し、グリル水入れ皿に水を入れ10分ほどから焼きをします。から焼きは庫内の油を焼ききるためで、煙が出ても異常ではありません。

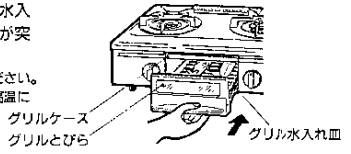
準備

1 グリル水入れ皿をセットします。
水入れ皿受け枠の凸部が、グリル水入れ皿の穴に入るようにセットします。



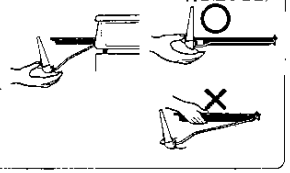
2 グリル水入れ皿にコップ1杯分（約200mℓ）の水を必ず入れて、グリル焼網をセットします。
●グリル焼網は、反転すると高さが変りますので、焼くものの厚さ、焼き方などによって高さを変えてお使いください。

3 グリル焼網の上に魚など焼くものをのせ、グリル水入れ皿をグリルケース内に差し込み、グリルとびらが突き当るまで押し込みます。
●グリルとびらは、きちんと奥まで押し込んでお使いください。開いたまま使用しますと、トッププレートなどが異常高温になります。



グリル水入れ皿の取扱いについて

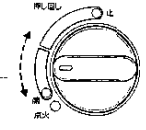
●グリルとびらを止まるまで引き出すと、グリルとびらのみ下がりグリル水入れ皿はそのままの状態で止まります。
焼きものの出し入れ、反転、確認が容易に出きます。
●グリル水入れ皿は、グリルとびらとって を持って静かに引き出してください。急に引き出すと水がこぼれることがあります。
●取り出すときは、グリルとびらを止まるまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出します。グリル水入れ皿を持って取り出すと、グリルとびらが落下したり、火傷のおそれがあります。
●グリルとびらを持ち上げて引き出すと、途中で止まらないことがあります。ご注意ください。



点火・火力調節・消火

■点火
グリル用器具せんつまみ（一番右側のつまみ）で、「コンロ」の使いかたと同様に操作して点火してください。
●グリルとびらから内部の上側を見てバーナーへの点火を確認し、そのまま数秒間つまみを押し続けてください。

■火力調節
グリル用器具せんつまみで調節します。
●「コンロ」の使い方と同じです。

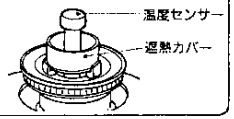


■消火
焼き上がりましたら、「コンロ」の使いかたと同様に操作して消火してください。

ご注意
●グリル水入れ皿には、必ず水を入れてお使いください。
水を入れないで使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあり危険です。
また、トッププレート・しる受け皿・グリル焼網のフッ素樹脂コートをいためることがあります。
●長時間使用するときは、途中で水を追加します。水がなくならないように注意してください。
●魚焼きをそのまま放置しないでください。
魚が燃え出し、グリル排気口カバー部より炎が出て危険です。

使用方法　天ぷら油過熱防止機能について
（温度センサー付コンロの使いかた）

標準バーナーには、天ぷら油火災を防止するための温度センサーが付いています。
センサーが約260℃になると自動的に消火します。この機能を正しく働かせるために以下のことをお守りください。



■揚げもの調理をされるとき

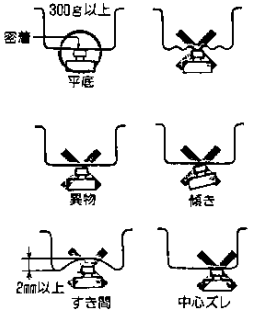
○揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサーの付いている標準バーナーを使用してください。
○揚げもの調理中にその場を離れるときは、必ず消火してください。
温度センサーが付いていても火をつけたまま放置しますと、油の温度は揚げものに適さない高い温度まで上がります。

■使用する油の量

天ぷら、フライなどの揚げもの調理をされるときは、必ず200ml以上の油で使用してください。油が少量の場合は、発火することがあります。

■温度センサーが正しく働くには

○温度センサーの頭部がなべ底に密着することが大切です。
なお密着していてもなべの形状により正常に働かないことがあります。
できるだけ底の平らな金属製のなべを使い、必ず温度センサーの頭部がなべ底に密着するよう正しくセットしてください。
○使用するなべの重さは調理物の重さを含んで300g以上必要です。
必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
○底の丸い中華なべは、なべ底が温度センサーの頭部の中央にくるよう、正しくセットしてください。
なお市販の中華補助ごとくは、なべ底に温度センサーが触れないことがありますので、使用しないでください。
○温度センサーとなべ底との間に異物を入れたり、すき間が生じないよう、正しくセットしてください。
○バーナー部に強い風を当てたり、また風の吹き込むところでは使用しないでください。温度センサーが正しく作動しないことがあります。

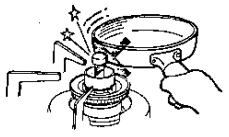


■温度センサーが働いたら

温度が上がり過ぎると自動的に消火すると同時にガスも止まります。
消火したときはつまみを「止」位置に戻してください。
再度使用する場合は、温度センサーが冷えるまで少し待ってから再点火してください。

■温度センサーのご注意

○温度センサーに強いショックを加えたり、キズを付けたりしないでください。正しく作動しなくなります。
○温度センサーの汚れはふきとり、いつもきれいにしておいてください。
（日常の点検とお手入れ・12ページ参照）



■こんな調理はチャオバーナーで

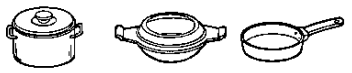
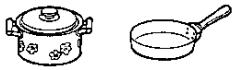
温度センサーが付いた標準バーナーは、温度が約260℃になると消火するように設定されています。
比較的高温を必要とする次のような調理は、途中で消火することがありますので、温度センサーの付いていないチャオバーナーを使用してください。

●炒めもの調理（から焼きに近い調理）
●煎りもの調理（ごま、大豆など）
●なべを傾ける調理（だし巻きたまごなど）
●焼網を使う調理（めざし、するめなど）
●なべ等のから焼き

また、温度センサーが冷たくなりすぎる（冷凍食品の解凍時など）と、まれに燃焼が継続しないことがありますので、この場合はチャオバーナーをご使用ください。

■適したなべの選びかた

※揚げもの調理は、底が平らで熱の伝わりやすい金属製のなべをご使用ください。

なべなどの種類	油料理	その他の料理	備考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン 	○	○	極端に厚みのあるアルミなべでは、調理中消火(早切れ)のおそれがあります
ステンレスやホーロー製のなべやフライパン 	△	○	少量の油で発火のおそれがあります
中華なべ・打ち出しなべ	△	○	少量の油で発火のおそれがあります
耐熱ガラス容器	×	○	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません
土なべ	×	○	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません
焼網	—	×	調理中消火(早切れ)のおそれがあります

○：適する　△：注意して使用する　×：適さない

日常の点検とお手入れ

点検のポイント

- ●ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置いていませんか。
- ●ゴム管が古くなってひび割れたり、ガステーブルや他の器具にふれたり、折れたりしていませんか。
- ●ゴム管は、お部屋のガス栓に十分に差し込まれていますか。
- ●ゴム管は、ガステーブルのゴム管口の赤い線まで十分に差し込まれていますか。
- ●バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いていたり、傾いたりしていませんか。
- ●立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか。

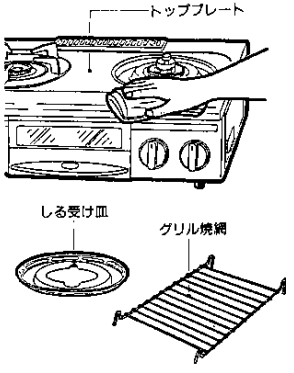
お手入れ方法　お手入れは、お部屋のガス栓を閉じ、器体が冷えてから行ないます。

トッププレート・しる受け皿・グリル焼網……フッ素樹脂コート

フッ素樹脂コートをいためないためのご注意
金属タワシ、ナイロンタワシ、みがき粉、ナイフなどの固いものや塩素系の洗剤は、表面に傷をつけたり、変色・シミの原因になりますので、ご使用にならないでください。

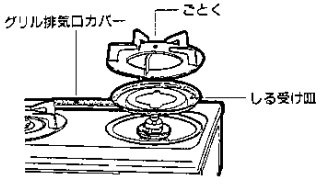
①表面が汚れたら、毎回スポンジタワシ、キッチンペーパー、布などのやわらかいもので、台所用洗剤や水を含ませて、ていねいに汚れを落としてください。
- ●汚れのたびに必ずお手入れしてください。放置してそのままお使いになりますと、汚れがとれにくくなり、シミが残ることがあります。

②汚れが簡単に落ちない場合は、台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジタワシ等やわらかいものでふきとってください。
汚れがどうしても落ちない場合は、もう一度台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、ラップをかぶせてふやかした後、割ばしや先のやわらかい木のへらを使って軽くこすって落してください。
- ●強くこすると表面のフッ素樹脂が剥がれることがありますが、下地はステンレスですのでそのままお使いになれます。



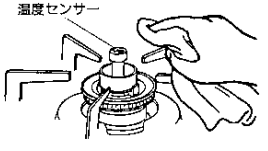
グリル排気口カバー・ごとく……ホーロー製

台所用中性洗剤などで洗ってください。
汚れがひどいときはナイロンタワシでこすって落してください。
汚れがどうしても落ちない場合は、お湯で煮たあと、割ばしや先のやわらかい木のへらを使って軽くこすって落してください。
洗った後は、よく水気をふきとってから取付けてください。



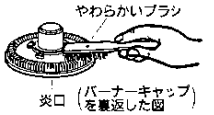
温度センサー部

温度センサーの頭部に煮こぼれやごみが付着したときは、固くしぼった布でふき取ってください。



ご注意　固いブラシなどではみがかないでください。
強いショックやキズは故障の原因になります。

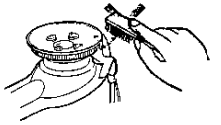
バーナー部



①バーナーキャップをきれいにします。
目づまりしたバーナーは、不完全燃焼やガスが逆流し焼損のおそれがあります。
バーナーキャップを取りはずしてやわらかいブラシ等で、きれいに掃除します。

ご注意
- ●バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、その都度バーナーキャップを外して水洗いしてください。水洗いした後は良く乾燥してからお使いください。
- ●バーナーキャップが外れなくなってしまった場合には、無理に外しても正常にセットできませんので、とりあえずそのまま（バーナーボディに付けたまま）で炎口のつまりを取り除いて使用し、早めに修理をお買い求めの販売店または大阪ガス支社へご依頼ください。
- ●バーナーキャップの炎口部の歯が薄くなってきた場合は、燃焼不良の原因になりますので、新しい部品と交換してください。その場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社へお問い合わせください。

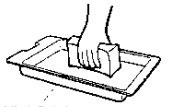
②立消え安全装置の炎検出部
炎検出部についた煮こぼれや水は、布でふき取ります。
- ●ブラシなど固いものでみがかないでください。故障の原因になります。



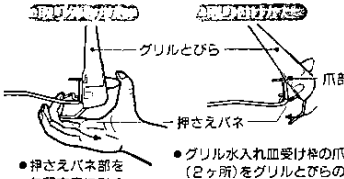
グリル水入れ皿・グリルとびら

①グリル水入れ皿に脂などの汚れがこびり付くと、においがついたり脂に火が移るなどの原因になります。
使うたびに、お手入れするよう心がけてください。

②グリルとびらのガラスも良く洗ってください。
脂が付いたまま使いますと、こげついて内部が見えにくくなります。



- ●グリルとびらを持ち上げるように引き出し、グリル水入れ皿を取りはずします。
中性洗剤などで洗った後、よく水気をふきとってから取付けます。
- ●グリルとびらとグリル水入れ皿受枠は取外して掃除ができます。（右図）



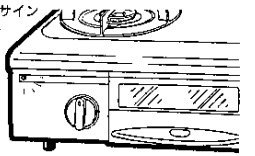
●押さえバネ部を矢印方向に引く

●グリル水入れ皿受け枠の爪部（2ヶ所）をグリルとびらの角穴に差し込み、矢印方向に回して「パチン」とはめ込む

乾電池の交換

交換のめやすは約1年です。
（ただし使用頻度により変わります）

乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。
点滅したら新しい乾電池を準備し、点灯に変わったら交換してください。
点灯に変わると温度センサー付のコンロ（標準バーナー）は使用できなくなります。
なお交換する乾電池は2個とも新しいものと交換し、古いものと混ぜないでください。



ご注意
- ●電池交換サインは、温度センサー付コンロ（標準バーナー）のつまみを操作したときだけ点滅・点灯します。他のつまみを操作したときは、乾電池の容量がなくなってきても点滅・点灯はしません。
- ●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは点灯しません。センサー付コンロ（標準バーナー）は使用できなくなります。ただちに乾電池を交換してください。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ってもよく調べてみると故障でない場合も有ります。修理に出す前にもう一度次の点をお調べください。

■次のことを調べてください。

現　象	チェック項目	記載ページ
点火しない 点火しにくい	○お部屋のガス栓は全開になっていますか。 ○ゴム管は折れていませんか。 ○点火操作は正しいですか。 (少し長めに器具せんつまみを「点火」位置で押し続けてください) ○立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか。 ○バーナーキャップの炎口が目づまりしていませんか。	8 7 8 13 13
使用中に消火する	○乾電池が正しくセットされていますか。(センサー付コンロ) ○乾電池が消耗していませんか。(センサー付コンロ) ○温度センサーが高温になっていませんか。(センサー付コンロ) ○立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか。 ○バーナーキャップが変形していませんか。 ○温度センサー付バーナーで、使用鍋の形状・材質が適したものを使っていますか。	7 13 10 13 13 11
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	○バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていませんか。 ○バーナーキャップの炎口が目づまりしていませんか。	7 13
ガスくさい	○ゴム管がひび割れていませんか。 ○ゴム管が正しく接続されていますか。	7 7

■こんなときは故障ではありません

現　象	原因と対策
点火・消火したときポッと音がする	点火音・消火音で異常ではありません。
初めてグリルを使ったときに、煙やにおいが出る	部品に付着している油が焼けるためです。グリル焼網を外したグリル水入れ皿に水を入れ、10分間ほどから焼きをしてください。
点火や消火のあとに、キシミ音がする	金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。

※お調べになっても、なお異常のあるときやよくわからないときは、お買い求めの販売店またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

立消え安全装置が作動したときの処置方法

●使用中バーナーの炎が消えたときは
立消え安全装置が作動して自動的にガスは止まりますが、完全に止めるまでに少し時間がかかります。バーナーの消火に気付いたときは、すぐに点火つまみを回して消火の状態にしてください。

●再点火するときは
周囲に生ガスがなくなるまで、換気などしてから点火してください。

長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お買い求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところで保管してください。
特にガスの通路部(ゴム管口)には、ほこりが入って通路をつまらせないよう注意してください。また乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)

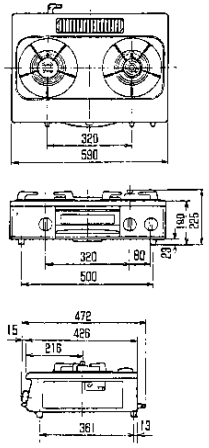
仕様

■仕様表

品　名	ガステーブルコンロ	
品　番	10-614型	10-615型
形　式　名	GHG-S32F-OGL	GHG-S32F-OGR
点火方法	圧電点火	
外形寸法	(高さ)225mm×(幅)590mm×(奥行)472mm	
重量(本体)	8.5kg	
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置	
付属品	単一乾電池　2個	

使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量				
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	
都市ガス13A	4.200 kcal/h	2.300 kcal/h	2.000 kcal/h	8.250 kcal/h	内径 9.5mm
LPガス	0.305 kg/h	0.176 kg/h	0.155 kg/h	0.636 kg/h	ガス用ゴム管

■外形寸法図



アフターサービス

■サービスのお申し込み

●サービス(点検・修理)を依頼される前に「故障かな?と思ったら」(14ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1. 品　名……ガステーブルコンロ
2. 品　番……本体の右側面に貼付してあります。

例

(N) 10-614
大阪ガス株式会社02

3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

■転居されるとき

●ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

■保証・補修について

●保証期間中は
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。